

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Technologia produktów roślinnych
Przynależność do modułu:	moduł technologiczny

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersator
Liczba godzin kursu	30	-	30	-	-	-
Liczba punktów ECTS	4,5(3+1,5)					
Sposób zaliczenia	Zaliczenie na ocenę					

KARTA KURSU								
Informacje ogólne o kursie								
Jednostka realizująca:	Wydział Mechaniczny							
Katedra/Zakład:	Zakład Agrobiotechnologii							
Osoba odpowiedzialna dydaktycznie:	prof. nzw. dr hab. inż. Tomasz Piskier							
Profil studiów:	Ogólnoakademicki							
Forma studiów:	stacjonarne							
Poziom kształcenia:	I stopnia							
Semestr:	5							
Kod kursu:								
Język wykładowy:	polski							
Rodzaj kursu:	kierunkowy							
Forma zajęć:	X							
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K	
Cel/-e kursu								
1	Zapoznanie z produkcją i spożyciem zbóż, warzyw, owoców, ziemniaków, buraków cukrowych oraz nasion roślin oleistych							
2	Zapoznanie z technologią produkcji konserw warzywnych, marynat, mrożonek, produktów suszonych oraz półprzetworów							
3	Zapoznanie z technologią produkcji soków, koncentratów, dżemów, produktów mrożonych z owoców pestkowych, ziarnkowych i jagodowych							
4	Zapoznanie z technologią przetwórstwa ziemniaka na produkty smażone, suszone oraz z technologią produkcji skrobi							
5	Zapoznanie z technologią produkcji mąki, kasz, oraz płatków							
6	Zapoznanie z technologią produkcji cukru buraczanego oraz wykorzystaniem surowców w technologii otrzymywania tłuszczów roślinnych							
7	Zapoznanie z technologią produkcji etanolu z różnych surowców roślinnych.							
8	Zapoznanie z procesem przygotowania surowców do produkcji piwa oraz z technologią produkcji							
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji								
1	Znajomość czynników wpływających na jakość surowców rolno-spożywczych.							
2	Znajomość podstawowych procesów jednostkowych wykorzystywanych w technologii przetwórstwa surowców rolno-spożywczych.							
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)								
Wiedza:								Odniesienie do modułowych efektów
EKP1	Przedstawia i opisuje skład chemiczny surowców roślinnych oraz ich znaczenia w przetwórstwie spożywczym oraz							MT1A_W01
EKP2	Wykazuje się znajomością podstawowych procesów technologicznych w przetwórstwie warzyw i owoców oraz							MT1A_W01
EKP3	Wyjaśnia sposoby wykorzystania ziemniaka do celów spożywczych i przemysłowych							MT1A_W01
EKP4	Przedstawia i tłumaczy technologie wytwarzania mąk, kasz i płatków wraz z procesami technologicznymi w							MT1A_W01
EKP5	Przedstawia i wyjaśnia technologię produkcji cukru z buraków cukrowych							MT1A_W01
EKP6	Wykazuje się znajomością schematu linii technologicznej produkcji piwa ze szczególnym uwzględnieniem fermentacji							MT1A_W01
EKP7	Demonstruje znajomość technologii produkcji oleju roślinnego do celów spożywczych							MT1A_W01
EKP8	Przedstawia i opisuje technologię produkcji etanolu z różnych surowców roślinnych a także wyjaśnia sposób obliczenia							MT1A_W01
Umiejętności:								
EKP9	Opisuje podstawowe procesy technologiczne przetwarzania surowców roślinnych							MT1AU01
Kompetencje społeczne:								
EKP10	dba o powierzone materiały dydaktyczne							MT1A_K01
EKP11	doskonali wiedzę i umiejętności z zakresu technologii produktów roślinnych							MT1A_K01
EKP12	identyfikuje i weryfikuje problemy etyczne związane z technologią przetwórstwa surowców roślinnych							MT1A_K01

Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator KRK	Przewodniczący Rady Programowej Kierunku
_____	_____	_____
Podpis	Podpis	Podpis

Treści programowe			
Forma zajęć	Tematyka zajęć (bloku zajęć)	Liczba godzin	Powiązanie z efektem kształcenia dla kursu (symbol EKP)
W1	Charakterystyka głównych surowców przemysłu spożywczego	6	EKP1
W2	Technologia przetwórstwa warzyw	3	EKP2
W3	Technologia przetwórstwa owoców	3	EKP2
W4	Technologia przetwórstwa bulw ziemniaka	4	EKP3
W5	Technologia przetwórstwa zbóż	4	EKP4
W6	Technologia przetwórstwa buraka cukrowego	2	EKP5
W7	Technologia produkcji słoju i piwa	4	EKP6
W8	Technologia przetwórstwa roślin oleistych	2	EKP7
W9	Wykorzystanie surowców w przemyśle gorzelnicznym	2	EKP8
SUMA GODZIN		30	
Narzędzia dydaktyczne			
1	Prezentacje multimedialne		
2	Podręczniki akademickie		
3	Skrypty akademickie		
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1-EKP11	Kolokwium zaliczeniowe	Ocena dostateczna - 60% poprawnych odpowiedzi; dobra - 75%; bardzo dobra - 90%
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności		Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności
1	Udział w wykładach		30
2	Przygotowanie do kolokwium zaliczeniowego		20
3	Zapoznanie z rekomendowaną obowiązkową i dodatkową literaturą		15
4	Udział w konsultacjach		10
SUMA GODZIN			75
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU			[3] ECTS
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego			1,5
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych			0
Literatura podstawowa			
1	S. Jankowski, "Zarys technologii młynarstwa i kaszarstwa"		
2	F. Nowotny, "Technologia przetwórstwa ziemniaczanego", WNT Warszawa		
3	E. Pijanowski, S. Mrożewski, A. Harubała, A. Jarzyk, "Technologia produktów owocowo – warzywnych", PWRiL Warszawa		
Literatura uzupełniająca			
1	A. Lempke, "Towaroznawstwo produktów spożywczych", PWE Warszawa		
2	T. Jakubczyk, "Surowce w przetwórstwie zbóż", WSiP Warszawa		
3	F. Nowotny, "Technologia przetwórstwa ziemniaczanego", WNT Warszawa		
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	dr inż. Małgorzata Smuga-Kogut		
Adres e-mail:	malgorzata.smuga-kogut@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	943478456		

Autor Treści Kursu	

Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator KRK
_____	_____
Podpis	Podpis